

בישולים

פסטה פנה ברוטב עגבניות
שרי ומיובשות, קלמטה וקונפי
שום



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- שיני שום קלופות
- 1/4 4/1 כוס שמן זית לכיסוי
- 1/2 2/1 כוס שמן זית השמן של הקונפי
- בצל סגול קצוץ דק
- קטנות עגבנייה חצויות
- 1/2 2/1 כוס עגבניות מיובשות בשמן וקצוצות
- כפות רוטבעגבניות לבישול פסטה
- גרם זיתי קלמטה
- כפות רוטבעגבניות לבישול פסטה לפסטה פרפקטו אסם
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף נקי מגרעינים וקצוץ
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס בזיליקום קצוצים

הכנה

1. מניחים את השום בסיר קטן, מוסיפים שמן זית עד לכיסוי השום ומבשלים על להבה נמוכה כ-25 דקות, עד להתרככות שיני השום. (חשוב להקפיד שהשמן לא יגיע לרתיחה). מסירים מהלהבה ומסננים מהשמן.
2. במחבת גדולה מחממים שמן זית, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להזהבה. מוסיפים את כל החומרים, למעט עלי הריחן. מתבלים במלח, פלפל וסוכר ומטגנים כ-10 דקות, עד שהעגבניות מתרככות מעט. בוחשים מדי פעם.
3. מוסיפים את קונפי השום ומסירים מהלהבה. מוסיפים את הריחן ומערבבים.
4. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן.
5. מחלקים את הפסטה לצלחות אישיות, יוצקים מעל את הרוטב ומגישים. אם רוצים, בוזקים גבינת פרמזן מגוררת.

60 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕